INAI0108 · Carnicería y elaboración de productos cárnicos

R.D. 1380/2009, de 28 de agosto

Módulo certificado	Horas módulo	Unidades Formativas	FOAP		CONSORCI	
			H. Formativas	H. Prácticas	H. Formativas	H. Prácticas
MF0295_2: *Almacenamiento y expedición de carne y productos cárnicos*	47		35	12	47	
MF0296_2: *Acondicionamiento y tecnología de la carne*	142	***UF0352:*** *Acondicionamiento de la carne para su comercialización*	62	21	83	
		UF0353: *Acondicionamiento de la carne para su uso industrial*	44	15	59	
MF0297_2: *Elaboración de preparados cárnicos frescos*	108		82	26	108	
MF0298_2: *Elaboración y trazabilidad de productos cárnicos industriales*	213	***UF0354:*** *Elaboración de curados y salazones cárnicos*	80	27	107	
		UF0355: *Elaboración de conservas y cocinados cárnicos*	79	27	106	
PFE_INAI0108: *Periodo de formación en empresa*						80
Duración total certificado	**510**	**Duración total formación y prácticas**	**382**	**128**	**510**	**80**